



# エディブルシティモデル / LFC天神

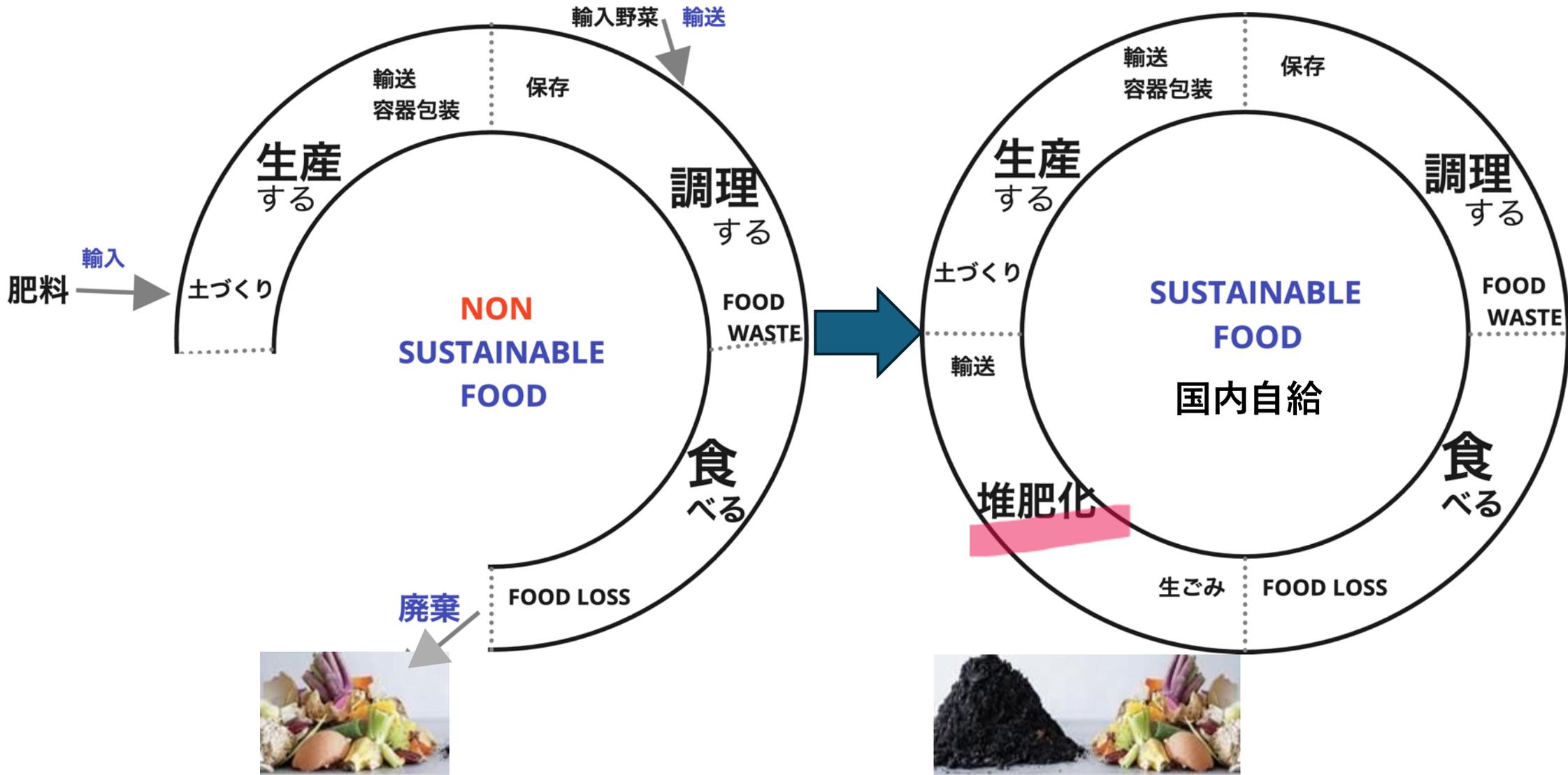
ローカルフードサイクリング株式会社

CO2削減  
低炭素社会へ

持続可能な食



# 解決したい社会課題



焼却コスト： **1兆円** /年

グリーンジョブの創出 2名新規雇用

運営を担う

人材発掘・育成研修部門の立ち上げ

堆肥づくりおよび菜園管理運営のスキル  
を持つ人材（クルー）を育成



①オリエンテーション	プロジェクトの目的・目標を理解し顧客ニーズを把握する。
②コンポスト	コンポストの使い方や仕組みを理解し、アドバイザーとしてより快適な進め方・継続を提案できる。
③リーダーシップ	リーダーとして必要なことや立ち居振る舞いを理解し、作業とメンバーをマネジメントする。
④チームビルディング	クルー全員がメンバー相互の役割や得意分野を理解し、サポートし合いながら効率的にプロジェクトを進める。
⑤タスク管理	KPIの設定や効果的な進捗管理・業務改善等を学ぶ。
⑥ブランディング	メンバー間で、当プロジェクトの価値やブランドの共通認識を持ち、どう見せたいかやその方法について学ぶ。
⑦コミュニケーション	相手に共感し共感を得られるコミュニケーションを身に着けるため、NVC（Nonviolent communication）の手法や考え方について学ぶ。
⑧循環型ガーデン概論と実践	循環型コミュニティガーデンの大切な要素である「パーマカルチャー」の考え方について、現場での活動を通して学ぶ。
⑨栽培管理（野菜づくり基礎・菜園デザイン）	栽培やガーデンデザインの基礎を実践を通じて学ぶ。
⑩現場OJT	

# 説明会開催

3年後に参加  
**300社**  
目指す

CO2削減  
**30t**  
生ごみ削減量  
**76t**



企業・レストラン向け  
説明会開催  
(現地見学会有り)

## サステナブルな循環で 企業がつくる新しい食のしくみ

**3月25日(火)**

14:00～15:30

会場 TKPエルガーラホール7階

参加費 無料

生ごみリサイクルで  
カーボンニュートラルを推進

生ごみの栄養を  
社内で美味しい野菜に変える

ご希望に応じたサポート体制

従業員のウェルビーイングや  
社内コミュニケーションにも貢献

農家と連携した野菜生産も可能



博多大丸様・ホテルグレートモーニング様  
による導入事例やサービス概要をご紹介します。  
CSV経営や店舗のごみ削減、サステナブル  
活動によるブランディング等にご関心がある  
方はぜひご参加ください！

お申し込みはこちら→



天神LOCAL FOOD CYCLING 事務局

TEL : 092-405-5217 (平日9～17時)

Mail : tenjin.lfc@jun-namaken.com

天神LFCは、NPO法人循環生活研究所と  
ローカルフードサイクリング株式会社との  
共同プロジェクトです。

### 安心の定期メンテナンス事例

導入事例を  
noteで公開中！



専門スタッフが  
コンポスト・菜園管理を  
サポートします。費用は  
月額8,000円(税抜)～。  
当日会場でご相談ください。



#### 博多大丸様

パサージュ広場にコンポストとプランターを設置し、従業員食堂の生ごみ堆肥化や野菜づくりに従業員全員が交代制で取り組んでいます。お客様やお取引先の方に作業中に声をかけられることも。4月に、できた野菜をお客様に食べていただくイベントを企画中。

#### ホテルグレートモーニング博多様

「捨てないステイ」のキャッチコピーでコンポストによる栄養循環に取り組む。朝食時の生ごみをコンポストに投入し、堆肥は屋上のプランター菜園で利用。野菜やハーブを育て、朝食やウェルカムドリンクとしてお客様に提供しています。



#### RKB 毎日放送様

2020年4月に社員食堂の生ごみ堆肥化をはじめ、それ以来生ごみは一切外に出さず社内循環しています。テラスのプランターで野菜を育て、食堂で提供したり近隣の八百屋などで販売。イベントへも精力的に出店しています。2025年春にはプランターを社屋外へ移設し、誰でも自由に見学できるようになる予定。



# 朝に収穫し、午後には食卓へ



生ごみ/コンポスト

LFC

Farm to Table

野菜

小規模レストラン  
20社参加した場合

生ごみ

40 t 削減/年

CO2

18t 削減/年

